

■餐廳設有旅拍區。



央視一套熱播劇《紅石榴餐廳》的溫情餘韻仍縈繞在觀眾心頭，新疆烏魯木齊市水磨溝區的一條尋常街巷，因這部劇而徹底煥新。從臨時拍攝布景到全城新晉文旅地標；從熒幕中的故事容器到現實裏食客雲集、遊客打卡的網紅小店，紅石榴餐廳以破屏之勢，成為連接影視熱度與城市煙火的鮮活紐帶。讓我們循着劇集足跡走進紅石榴餐廳，解鎖一段有故事、有滋味、有溫度的西域慢旅。 文、圖：應江洪

熱播劇到現實 煥新烏魯木齊

必嘗 正宗新疆抓飯

紅石榴餐廳的走紅，不僅源於場景情懷，更在於地道正宗的新疆風味。必嘗的「阿依夏抓飯」是餐廳的靈魂菜品，也是劇集裏的溫情符號。精選本地優質羊肉、飽滿大米與清甜胡蘿蔔，以羊油慢火燜製，火候掌握得恰到好處。出鍋後米粒油亮分明、軟糯筋道，羊肉酥爛入味、毫無膻味，胡蘿蔔的甜香與羊肉的鮮香交融，入口溫潤醇厚，每一口都藏着家常的溫暖。搭配兩個剛出爐的烤包子與一杯現榨石榴汁，更是人間絕配。薄脆的麵皮裹着羊肉丁與洋葱，在囊坑中烤至金黃，咬下一口酥脆掉渣，餡料鮮嫩多汁，孜然與胡椒的香氣與石榴汁的鮮甜在舌尖散開，豪邁的西域風味直擊味蕾。

羊肚菌拌麵是劇中的「輕奢美

味」，現實裏同樣是新疆拌麵的精品。手工拉製的麵條筋道爽滑，吸飽了羊肚菌與羊肉爆炒的鮮濃湯汁；羊肚菌肉質肥厚、口感脆嫩，羊肉鮮香入味，配菜清爽解膩。拌勻後大口吸入，鮮香在口腔裏層層綻放，令人欲罷不能。此外，鹹香醇厚的新疆奶茶、皮脆肉嫩的架子肉、麻辣鮮香的椒麻雞、溫潤暖胃的粉湯，以及各類乾果甜點，從主食到小吃、從飲品到甜品，一站式滿足味蕾的所有期待。為了讓遊客更好體驗「追劇式美食」，水磨溝區聯動周邊13家餐飲商戶，推出同款美食套餐，人均五六十元人民幣即可盡享，實惠又地道，讓每一位遊客都能沉浸式感受新疆美食的魅力。



■阿依夏抓飯套餐



■羊肚菌拌麵



■遊客在紅石榴餐廳外打卡。



■紅石榴餐廳充滿異域風情。



■餐廳還原在劇集中的陳設。

重現劇中 紅石榴餐廳

《紅石榴餐廳》作為一部聚焦新疆都市生活、抒寫民族團結與人間真情的誠意之作，以細膩鏡頭捕捉市井日常。作為核心取景地的紅石榴餐廳，原本只是劇組搭建的二層鋼結構臨時布景，卻因觀眾的熱烈期待，在水磨溝區多部門聯動推進下，完成了從「虛擬場景」到「實景文旅空間」的蝶變。

走進烏魯木齊市水磨溝區溫泉西路北三巷，只要循着空氣中飄散的抓飯香氣與歡快的民族音樂，便能找到紅石榴餐廳。推開餐廳木門的瞬間，彷彿一鍵穿越進劇集：劇中主角圍坐暢談的餐桌原封不動，暖光吊燈垂下柔和光暈；牆上的艾德萊斯綢紋樣、木卡姆藝術掛畫、民俗雕花隔板，與熒幕畫面分毫不差。小院裏的石榴樹靜靜佇立，即便無花無果，也承載着劇集的溫暖記憶。角落的劇照展示區、演員簽名牆，記錄着拍攝時的點滴瞬間；連阿依夏媽媽的房間都完整保留，每一處細節都在訴說着熒屏與現實的溫柔聯結。

老廠房 改造藝術街區

以紅石榴餐廳為核心的石榴巷、七坊街片區，如今因劇集熱度加持，成為遊客City Walk的首選目的地。漫步石榴巷，兩側商舖整齊排列，餐飲、文創、手作小店應有盡有。每家商戶都掛出「劇中同款美食」的招牌，香氣氤氳，氛圍熱鬧又溫馨。

距離餐廳不遠的七坊街，是烏魯木齊老牌藝術創意街區，由老廠房改造而成，文藝氣息濃厚。街巷牆面繪滿色彩斑斕的壁畫，既有民族風情圖案，也有現代創意設計，一步一景皆是打卡點。畫廊、畫室、文創工作室散落其間，手工皮具、民族飾品、石榴主題文創、新疆風光明信片等琳琅滿目，精緻又具紀念意義。

從紅石榴餐廳的煙火氣，到七坊街的文藝風，再到市井市集的鮮活與自然山水的清幽，短短一片區域，便能體驗烏魯木齊的多元魅力。不必趕行程，不必走馬觀花，放慢腳步，在街巷裏隨意漫步，在美食裏沉醉，在風景裏放鬆，才是打開這座城市的正確方式。



■七坊街



■石榴巷